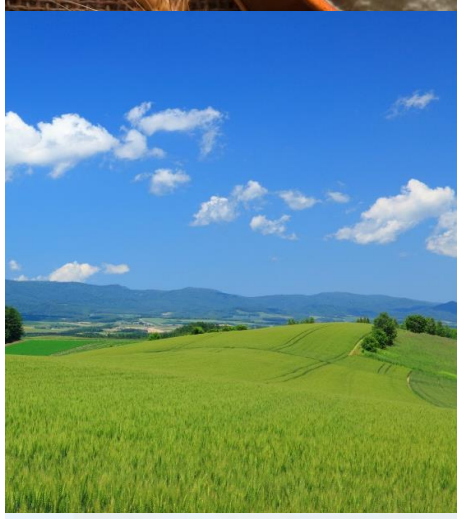


未来づくり with YOU!

会社案内

COMPANY　BROCHURE

千葉製粉株式会社

企業方針

POLICY

未来づくり with YOU!

千葉製粉

ご挨拶

代表取締役社長

加瀬　晴久

千葉製粉株式会社は、1947年の創業以来、人々の豊かな食生活をお届けするため、小麦粉・プレミックス・機能素材・食品素材の製造・販売をする事業と合わせ、「美容と健康」「新たな美味しさ」を追求する事業として化粧品素材原料・穀物素材・健康補助食品の製造・販売を手掛けてまいりました。これからも「地域未来牽引企業」としてニューノーマル時代、ライフスタイルの多様化など社会的使命SDGsの進展に対応するサステナブル経営の実践展開により新たな価値創造を生み出し、社会的評価を得る企業体として歩んでまいります。

当社は健全かつ永続的な経営体を表象する『100年企業』へのステップを刻むための節目として、対象期間を2024年度（2024年4月1日）から2027年度（2028年3月31日）「創立80周年」までの4年間を計画期間とした第14次中期計画を策定しました。

〔概念整理と基本的枠組み〕

①パーパス：存在意義

・創造する素材の力で、豊かな食と潤いある暮らしを支え続ける。

②ミッション：果たすべき使命

・社会と企業の持続的な成長に向け、「熱意と連携」「創意と技術」を持って、安全・安心・高品質な付加価値製品を安定的に創り届ける。

③ビジョン：目指す姿

・食の安定供給と新たな価値の創造を通じ、持続的な社会づくりに貢献するため事業運営の根幹となる人材力・組織力を高めエンゲージメントカンパニーの促進強化をする。

④バリュー：行動指針

・事業のブラッシュアップを主軸とした成長力の促進、事業領域の区分を「基幹事業分野」「成長事業分野」「構造改善分野」とし、リレーションシップマネジメントの強化・徹底、事業の深掘りにより収益力・企業価値を高め成長力・還元力を強化する。

ここに示した概念と取り組む基本的な枠組みを実践することにより、ステークホルダーの期待と貢献に報いる成果として結実させ、千葉製粉およびグループ各社は、食品業界を取り巻く環境変化に「適切でスピーディーな対応」を図り、企業価値の創造と社会的責任を果たすためベストを尽してまいりますので、今後とも一層のご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

経営理念

千葉製粉はお客様とともに歩む「応援企業」です。

1．提案開発型企業をめざします。～新しい「美味しさ」と「豊かさ」の限りない追求

1．創造的集団をめざします。～「変革」と「創造」への勇気ある挑戦

1．考える集団をめざします。～「科学」し「努力」する集団への飛躍

1．一人ひとりの力とチームワークで活力ある企業をめざします。～「夢」と「成果」を共有できる一体感の実現

～花象印の由来について～

当社創業時の気宇を陸上で最大の動物である象に託し、誰からも愛される花をあしらうことで、息の長い、誰にでも親しまれるブランドとなるよう、願いが込められたマークです。

製品紹介

PRODUCTS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

さまざまな用途で千葉製粉の製品が活躍しています。

化粧品

化粧品素材
製品

パン・麺

小麦粉
製品

加糖・無糖ミックス

プレミックス
製品

小麦澱粉・グルテン

食品素材
製品

畜肉水産加工品

機能素材
製品

健康志向

研究開発
製品

※各製品カテゴリーのQRコードを読み込んでいただきますと製品紹介ページが開きます。

事業内容

BUSINESS CONTENTS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

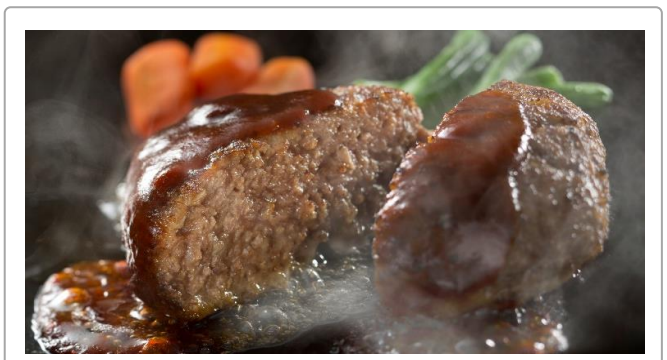
製粉事業

パン用粉・麺用粉など各種用途の小麦粉製品を幅広いバリエーションでご用意させていただいております。また小ロットから対応可能なユーザー様に合わせた配合の小麦粉を作製、提供をさせていただきます。

プレミックス事業

製パン・製菓向け加糖ミックス、天ぷら・から揚げ向け無糖ミックスなど、お客様の用途にお応えするプレミックス製品の開発・販売を行っております。また、利便性のある小袋製品もご用意しております。

機能素材・食品素材事業



食品を科学し、畜肉・水産・冷凍食品などの幅広い加工食品に活用できる製剤を開発しております。お客様のニーズにお応えするべく独自技術と斬新なアイディアによって、商品開発のお手伝いをいたします。

化粧品素材事業

油ゲル化剤に代表される化粧品原料（糖脂肪酸エステル）は、ユニークかつ高い機能性を有するオンリーワン製品です。化粧品・医薬外用剤用途の他、文具や工業用途向けにも国内外広くご提供しています。

研究室

研究室は、穀物を主軸とし新たな価値を提供できる素材を研究・開発し、新規事業の核となる新ブランドの創出を行う部門です。研究室発のブランドとして、穀物の持つ豊かな栄養を提供する「リコグラーノ」、米と麦の融合による美味しさを提供する「まいウィート」がございます。

リコグラーノ®　MaiWheat®

グループ事業

GLOUP BUSINESS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

千葉製粉グループはお客様とともに歩む「応援企業」として

グ ル ー プ 全 体 で

お客様の課題解決に向けてご提案させていただきます。

千葉製粉グループ

千葉製粉

ネオテック

粉流体取扱設備の設計販売・施工管理

設　立：１９７４年（昭和４９年）
本　　社　千葉県千葉市美浜区新港２８番地１
関西営業所　大阪府大阪市淀川区西中島5-3-4
新大阪高光ビル303号

センヨー商事

小麦粉、ミックス粉、澱粉、
グルテン、砂糖、その他食品の販売

設　立：１９７４年（昭和４９年）
本　　社　東京都葛飾区細田5-20-4
青 葉 支 店　宮城県仙台市若林区卸町2-4-2
一関営業所　岩手県一関市萩荘字下モ下釜24-1

小島屋食品

業務用天ぷら粉、
天ぷら関連資材の専門卸

設　立：１９７０年（昭和４５年）
千葉県千葉市美浜区新港１７番地

美浜フーズ

食料品（惣菜・麺類）の受託生産

設　立：１９９４年（平成６年）
埼玉工場　埼玉県北足立郡伊奈町西小針7-1
（焼売、ワンタン、餃子等）
千葉工場　千葉県千葉市美浜区新港12番地
（うどん、焼きそば、ラーメン等）

千葉埠頭サイロ

製粉用小麦の搬入・保管

設　立：１９７８年（昭和５３年）
千葉県千葉市美浜区新港１７番地

グループ事業
（設備面の応援も実施しています）

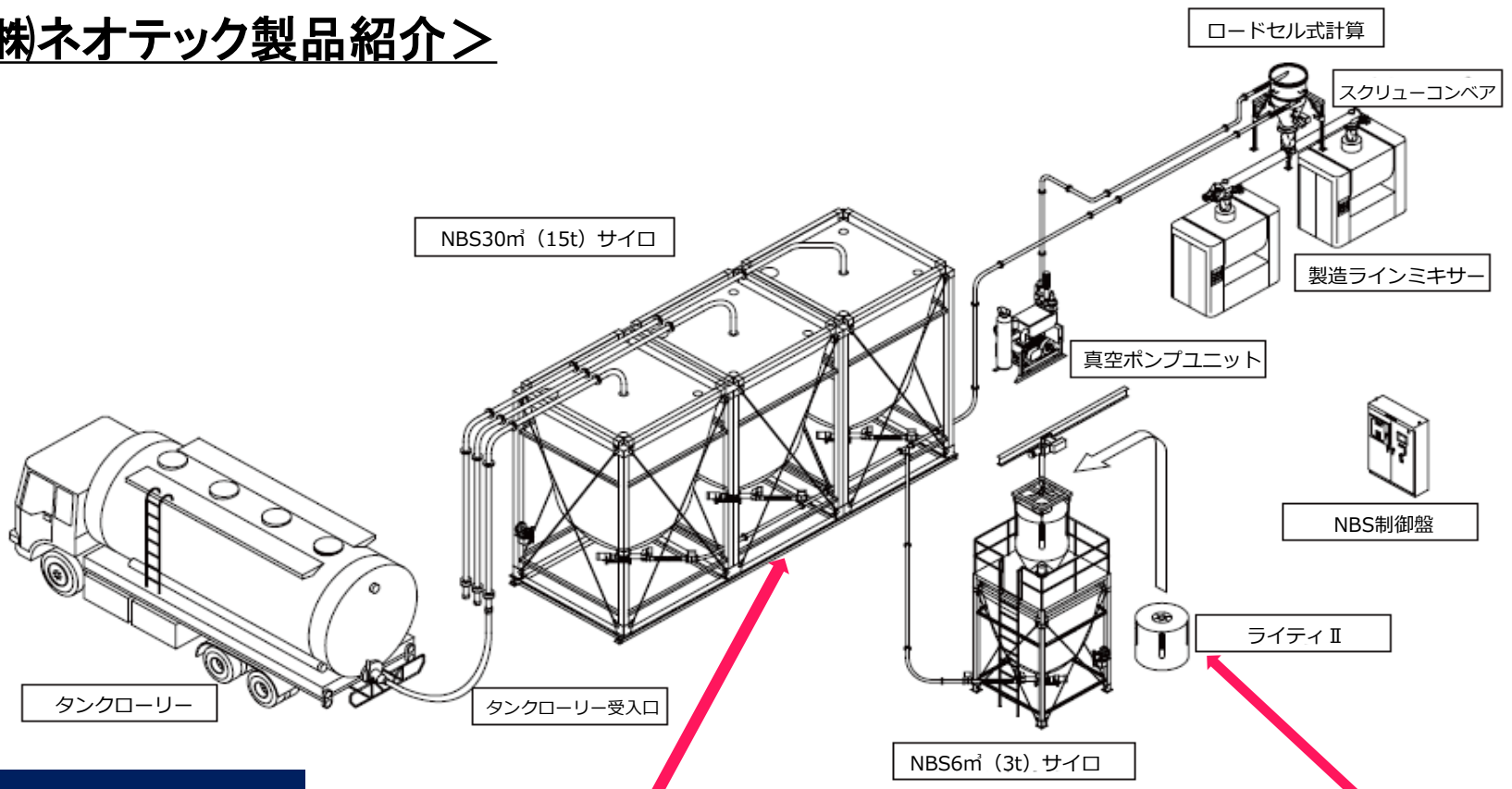
GLOUP BUSINESS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

お客様のご要望により、様々な課題解決に向けてご提案をさせていただきますのでぜひお問い合せください。

＜㈱ネオテック製品紹介＞



貯蔵関連設備

⁘ 粉流体貯蔵に最適
特殊布製サイロ『NBSサイロ』

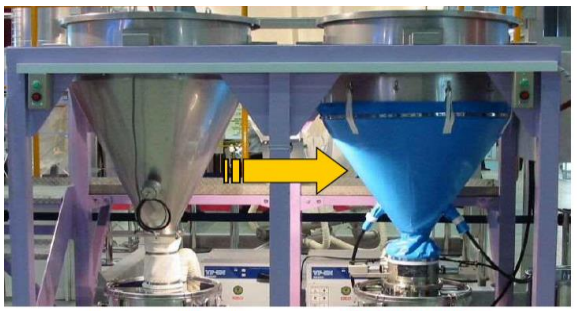
特殊織構造のポリエステル製布製サイロです。
小麦粉・そば粉・澱粉・グラニュー糖・鉱物・樹脂・ケミカルなどの粉粒体貯蔵に最適です。
金属製サイロでは排出することが困難な粉粒体でも、揺動型排出装置が抜群の排出効果を発揮いたします。
布の効果により温度、湿度の影響が少なく、結露や粉粒体に塊やカビが発生しないので衛生的です。
最大貯蔵容量60㎥　最大貯蔵重量30トン
NBSサイロは製麺・製パン業界で数多くの実績をあげております。

⁘ 構内物流に最適
スーパーコンテナバッグ『ライティⅡ』

揺動型排出装置
コーン付ライティⅡ
スクリューとの接続

今まで自社で製造した粉粒体を紙袋に充填し他工場へ運搬、保管、エージングしていたものを ライティⅡに置き換えることにより様々なメリットがあります。
ライティⅡの空気輸送システムを使えば、小型サイロシステムのように計量や空気輸送を行い製造ラインへ供給することもできます。
排出性能が優れているので、従来のコンテナバッグで排出困難な粉粒体の取り扱いもできます。
従来型コンテナバッグを使用した自動化もご提案させていただきます。

⁘ 抜群の排出効果
特殊小型粉体容器『クロスホッパー』



一般的な金属製ホッパー　　クロスホッパー

ＮＢＳサイロの特長を有する粉粒体を貯蔵する小型ホッパーです。
食品では付着性のある粉体添加物などの貯蔵排出計量などに使用されています。
現状の設備や用途等に合わせて、設計提案させていただきます。
・全体をクロスホッパー(オールクロス)
・上側垂直部を金属製、下側コーン部をクロスホッパー(スチール&クロスのハイブリッド型)
※既存金属ホッパーの下部を改造し設置することも可能

グループ事業
（設備面の応援も実施しています）

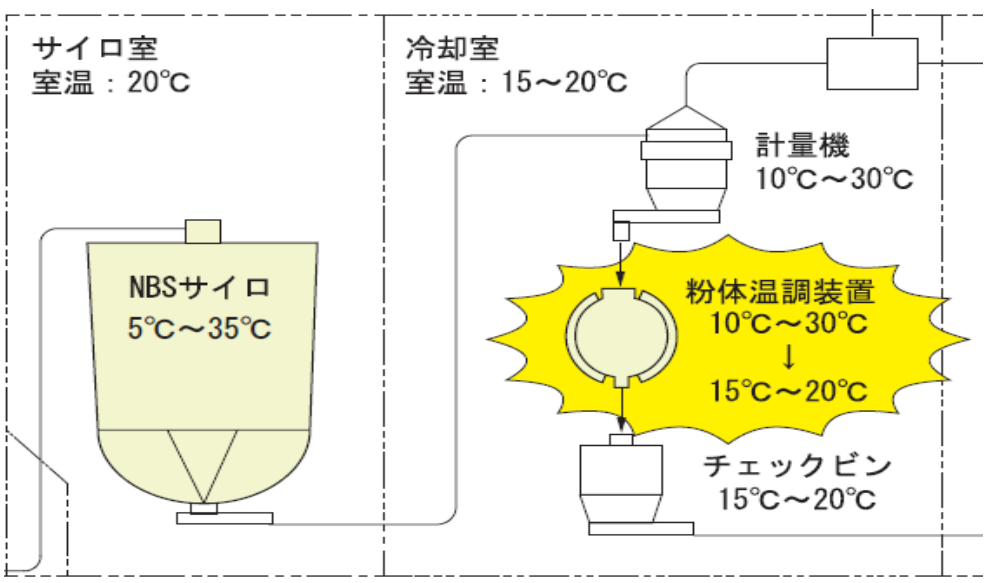
GLOUP BUSINESS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

品質管理設備

冷却と加温が可能 粉体温調装置『R&K』



原料小麦粉などの粉体温度を調整する装置です。
粉体温度の影響による品質変化にお困りの方や、より安定した製品づくりのために活躍します。
（例）
夏場３０℃の小麦粉を２０℃に下げる。　冬場１０℃の小麦粉を２０℃に上げる。
更に、ＮＢＳサイロシステムと組み合わせＮＢＳで初期の温度調節を行い、Ｒ＆Ｋでは急激な温度調節をしませんので結露リスクや清掃頻度、 設備コストやエネルギーコスト等の削減メリットが出てきます。

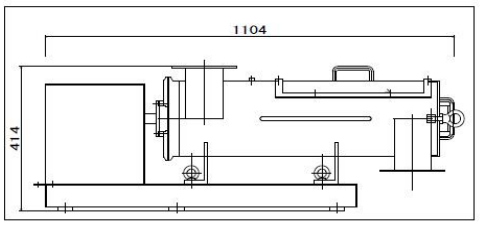
粉体と液体を均一に混合 連続加水装置『ネオチャージャー』

ネオチャージャーは連続的に粉体と液体を均一に混合する装置です。
瞬間加水なので粉体温度が安定しており、加水温度によって加水後温度が調整可能です。
また、本体内部は分解・清掃が容易な構造となっており、衛生的です。
ネオテック テストプラントにテストラインがありますので、ご要望によりテストが可能です。（貸出可能）

小麦粉3t／h　加水率40%
（均一加水で粉末が残っていない）

小麦粉1t／h　加水率50%
（練り込んだ状態ではあるが均一に加水してある状態）

参考外形図



本体内部
（内部は清掃容易な構造）

能力

①小麦粉　35%加水　2.0t／Hr
②米粉　40%加水　1.0t／Hr
③でん粉　15%加水　1.0t／Hr

グループ事業
（設備面の応援も実施しています）

GLOUP BUSINESS

未来づくり with YOU!

千葉製粉

省力化・衛生設備

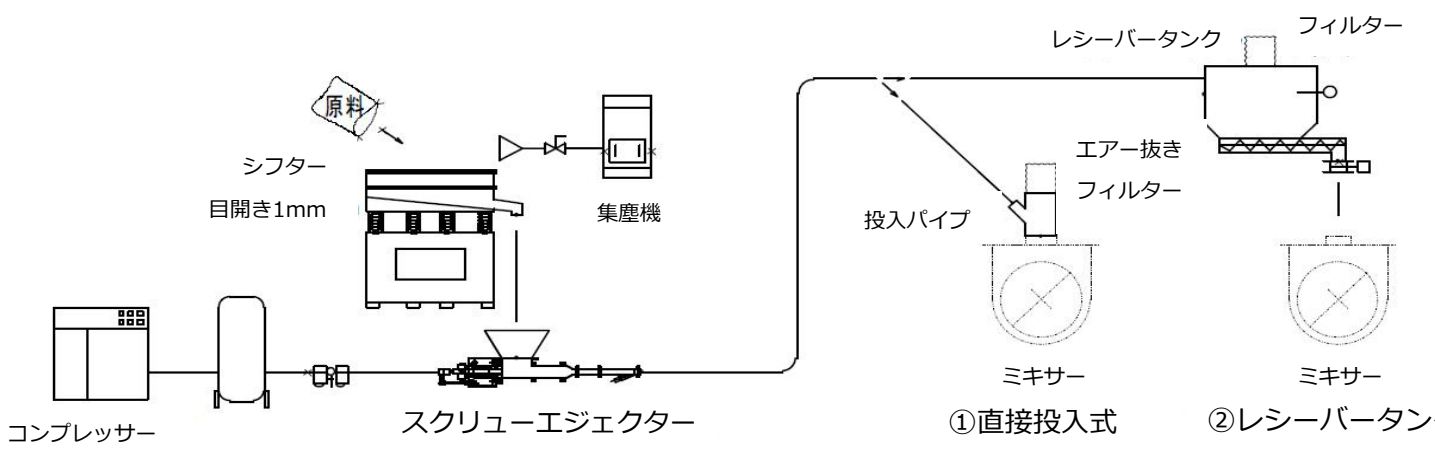
異物除去
紙袋原料切込装置『SEエアシフター』

小麦粉・そば粉・澱粉などの紙袋原料を 製造現場へ持ち込まずに切込作業場でシフター（篩）に直接切込、異物を抑え塊の除去を行い、粉体に空気を抱かせながらスクリューエジェクターにより製造ラインやサイロへ粉体を送る装置です。
マグネットの取付も可能で、配管を分岐すれば多方面への輸送もできます。
サイロ設備とのジョイントも可能。

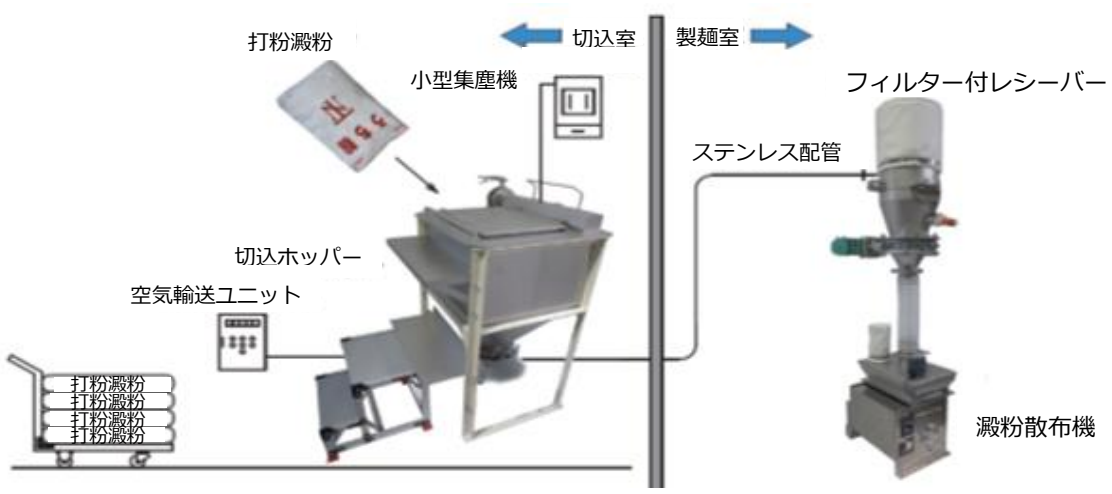
連続高濃度圧送
空気輸送装置『スクリューエジェクター』

コンプレッサーエアーを使用した粉体の連続高濃度空気輸送装置です。
ブロワ輸送に比べ少量の空気で輸送ができ、騒音も少なく、粉体温度も上がりにくい特長を持っています。
輸送先のバグフィルターやホッパーの設置が困難な場所やミキサーなどへの直接投入もご提案できます。

原料異物除去空気輸送装置　参考フローシート



省力化&衛生強化
打粉澱粉供給装置『NBブローシステム』



製麺工場等で使用している打粉澱粉を別室の１台のホッパーに切込んで、 空気輸送にて複数個所の澱粉散布機へ自動的に供給する装置です。
製麺室への打粉澱粉外装袋の持込みや、手作業でのこまめな補充と粉塵飛散、補充忘れによる粉切れなどの問題を解決してくれる装置です。
本装置は、製造環境の改善を図ると同時に、切込み作業の効率化が可能です。
澱粉以外の粉体にも応用が可能です。

企業情報

CORPORATE PROFILE

未来づくり with YOU!

千葉製粉

会社概要(2024年3月末現在)

商号	千葉製粉株式会社 Chiba Flour Milling Co., Ltd.
代表者	代表取締役社長　加瀬　晴久
設立年月日	1947年（昭和22年）11月18日
従業員数	188名
売上高	22,634百万円（2023年度）
資本金	5億円
主要事業	業務用小麦粉ならびにふすまの製造・開発・販売 プレミックスの開発・販売 食品用品質改良剤の製造・開発・販売 化粧品素材の製造・開発・販売
事業所	本社・工場 〒261-0002　千葉市美浜区新港17番地 TEL. 043-241-0111（代）　FAX. 043-247-8282 大阪営業部 〒532-0011　大阪市淀川区西中島5丁目3-4 TEL. 06-6304-5129　FAX. 06-6304-5139
グループ会社	センヨー商事株式会社 株式会社ネオテック 小島屋食品株式会社 株式会社美浜フーズ 千葉埠頭サイロ株式会社
所属団体	製粉協会 製粉振興会 全国小麦粉卸商組合連合会 全国菓子工業組合連合会 日本パン技術研究所 全国小麦粉分離加工協会

安全・安心への取り組み

FSSC22000認証

認証機関：AIB International Certification Services,Inc.

認証範囲：小麦粉、加工小麦粉、穀粉、木の実の粉末、粉末食品加工用改良剤（食品添加物製剤）、粉末食品用素材の製造、及び、小麦粉プレミックスの小袋充填

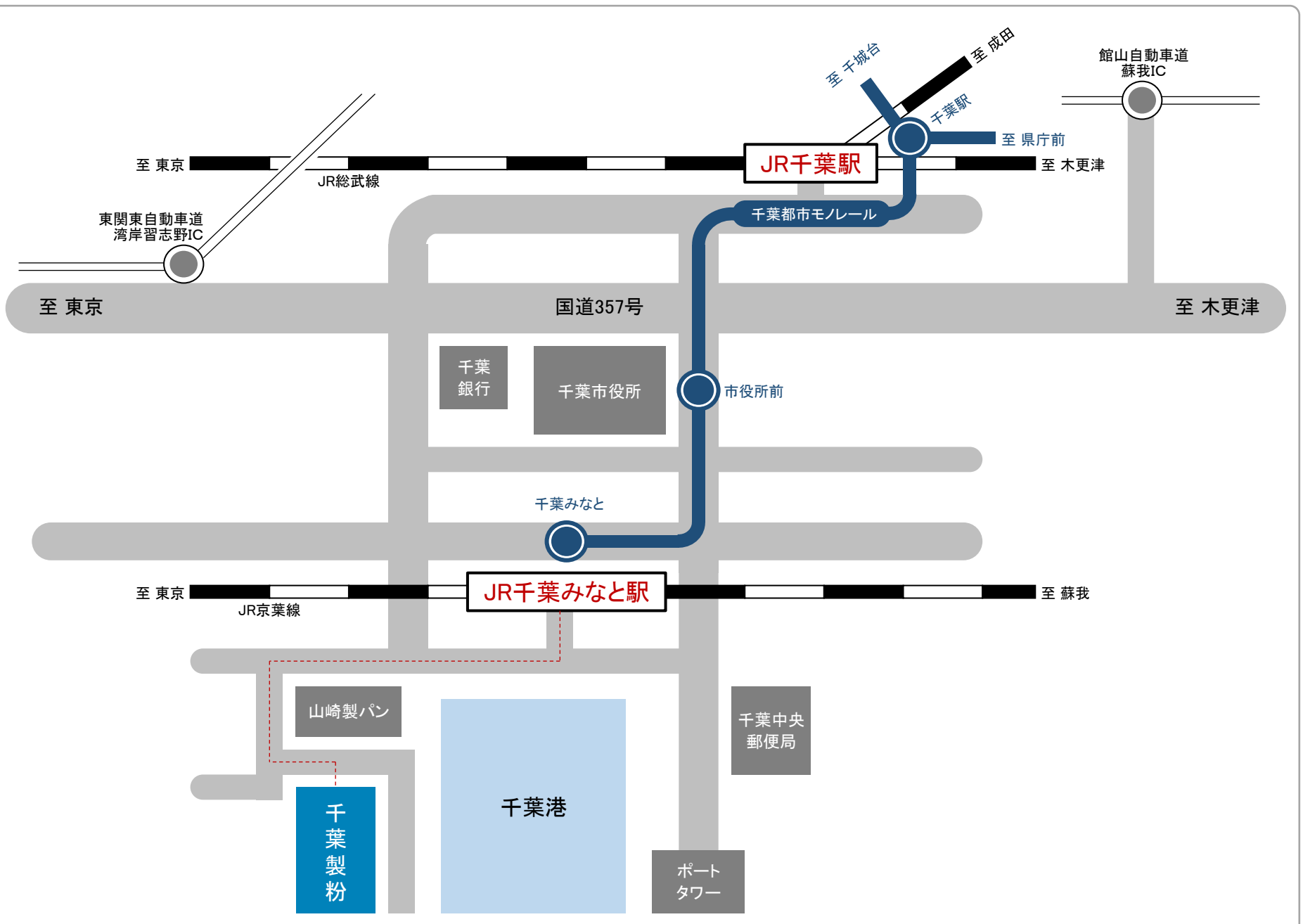
ハラール認証

認証機関：NPO法人 日本アジアハラール協会

対象品目：本社工場で製造する小麦粉および小麦粉加工品
パン用粉／中華麺用粉／麺用粉／そばつなぎ用粉／菓子用粉／特殊用粉（焙焼粉）／小麦全粒粉／小麦ふすま／飼料用小麦粉／米粉

沿革

1947年 11月	千葉市南方海岸埋立地（現在 川崎町）に設立
1948年 10月	旧日立航空機株式会社千葉工場の設備を改造利用し、能力日産112.5トンで製粉工場操業開始
1950年　9月	東京営業所開設
1955年　5月	ABミル・システムおよびわが国最初の空気輸送装置を採用。能力日産184.8トンに
1958年　1月	小麦澱粉工場操業開始
1958年　9月	製粉工場・設備能力 日産329.3トンに
1963年　3月	プレミックス工場操業開始
1964年　7月	製粉工場・設備能力 日産353.7トンに
1966年　9月	千葉市新港に新工場建設着工
1967年　4月	新澱粉工場完成、移転操業開始
1967年 10月	原料サイロ完成、政府売却小麦本庁枠公表場所に指定される
1967年 11月	新製粉工場（設備能力日産485.8トン）付属設備完成と同時に、全社川崎町から新港へ移転、操業開始
1978年　3月	原料サイロ部門、千葉埠頭サイロ（株）として操業開始
1980年　4月	千葉市新港77にプレミックス新工場完成、移転操業開始
1982年　6月	健康食品（小麦胚芽油、ハトムギ茶等ハトムギ製品）の販売開始
1983年　2月	化成品（食品加工用蛋白等）の販売をカイハツ化学（株）から移管し、当社にて販売開始
1983年 12月	プレミックス製造部門である第二工場を（株）サンミックスへ移管し、同社にて製造開始
1985年　3月	粉サイロ増設
1987年　5月	密封袋自動口封機開発
1988年 12月	焙焼小麦粉設備完成、生産開始
1989年 12月	営業本部東京移転
1990年　7月	化成食品第一工場、第二工場完成
1991年　7月	大阪営業所開設
1992年 12月	専用粉工場完成
1993年 12月	粉サイロ増設
1996年　4月	小麦澱粉・グルテンを（株）新進に生産委託
1999年　6月	Cミル工場完成、操業開始
2000年　1月	化成品部門、澱粉部門を機能素材部門、食品素材部門に名称変更
2005年　5月	大阪営業部移転
2007年　5月	本社・開発センター完成
2007年　8月	東京営業部本社移転
2009年 11月	東京営業所閉所
2012年　3月	Cミル工場AIB基準達成
2014年　7月	粉体加工棟完成
2015年　9月	製粉工場ハラール認証取得
2017年　4月	粉サイロ増設
2017年　8月	ISO22000認証取得
2021年　3月	レオパール第２工場完成
2023年　7月	FSSC22000認証取得



■公共機関をご利用の場合
・JR京葉線【千葉みなと駅】下車、徒歩約20分（1.6km）
・千葉都市モノレール【千葉みなと駅】下車、徒歩約20分（1.6km）

■お車をご利用の場合
・首都高速湾岸線から東関東自動車道の【湾岸習志野IC】を出て、国道357号線から約20分（10.4km）
・東京湾アクアライン連絡道から館山自動車道の【蘇我IC】を出て、国道357号線から約22分（8.5km）

千葉製粉株式会社

本社・工場／〒261-0002　千葉市美浜区新港17番地
TEL. 043-241-0111(代)
http://www.chiba-seifun.co.jp/